



Torten dekorieren ist im Trend! Ob elegant, witzig oder einfach nur kunterbunt – mit den richtigen Rezepten und Techniken lassen sich originelle Kreationen auf den Kaffeetisch zaubern, die Gäste in Staunen versetzen und Kinderaugen zum Leuchten bringen. *Tortendekoration* enthält eine Fülle an Ideen, Techniken und Rezepten, um aus jedem noch so einfachen Kuchen eine echte Augenweide zu machen.

Der umfassend bebilderte und umfangreiche Technikteil erklärt zunächst die Basics der Tortenverzierung. Neben den benötigten Hilfsmitteln geht der Abschnitt auf Grundtechniken für Überzüge wie Buttercreme, Marzipan, Schokolade oder Fondant ein. Im Anschluss wird die Herstellung schmückender Details erläutert: Ausstechen, Auftragen, Modellieren oder Spritzen der Tortendekoration finden hier ebenso Platz wie filigrane Arbeiten, wie das Formen ganzer Blüten, das Einarbeiten von Satinband, Airbrush-Glasuren oder Stanzungen. Der Band erklärt dabei alle Techniken an Hand leicht nachvollziehbarer Schritt-für-Schritt-Anleitungen und gibt zusätzliche Tipps zum perfekten Gelingen.

Im anschließenden Teil stellt das Buch einzelne Projekte vor, von der dreistöckigen Hochzeits-Schokoladentorte bis zum Piraten-Schiff für Kinder. Auch ausgefallene Ideen kommen nicht zu kurz, zum Beispiel der Kuchen in Handtaschenform oder die Torte als Fußball. Für Cupcakes und Cake-Pops präsentiert das Buch ebenfalls kreative Ideen – Mini-Kürbisse und Hexenhüte als Cake-Pops sind an Halloween ein echter Hingucker! Eine Auswahl köstlicher Kuchen-Grundrezepte, die sich als Basis gut für die Dekoration eignen, sowie Backtechniken, Maßtabellen, Design-Muster und nützliche Bezugsadressen runden das Buch ab.

Dank seines ausführlichen Technikteils und der Vielzahl inspirierender Deko-Ideen eignet sich *Tortendekoration* nicht nur für Hobbybäcker, sondern macht auch Backanfänger glücklich.

ISBN
256 Seiten, 195 x 235 mm
ca. 1.000 Farbfotografien
€ 0,00 (D) / € 17,50 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Jenifer Witte • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.